 **Coussin saumon-épinards**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Pâte levée :
- 250 g de lait
- 2 œufs
- 1 càc de sel
- 500 g de farine
- 2 càc de levure sèche de boulanger
- 1 càs de sucre
- 50 g de beurre
- 1 blanc d'œuf pour dorer
Garniture :
- 900 g de dos de saumon sans peau
- 600 g de feuilles d'épinards surgelés
- 1 noix de beurre
- 150 g de comté râpé
Marinade :
- 2 échalotes
- 300 ml de vin blanc sec
- 50 ml de Noilly Prat
- citron (8 càs de jus)
- sel & poivre du moulin
- épices pour poisson
Sauce :
- 200 g de crème fraîche épaisse
- Piment d'Espelette**

**Un cadre ovale réglable
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**La pâte levée :**J'ai pris la recette du [**pâté de volaille en croûte**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-de-volaille-en-croute/)**.**Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la MAP et lancer le programme "Pâte".
À la fin du programme, mettre la pâte au réfrigérateur, le temps de préparer la farce.

**La garniture :**Hacher finement les échalotes.
Aligner les dos de saumon dans un plat.
Les couvrir avec les échalotes hachés, le vin blanc et le Noilly, le jus de citron, du sel et du poivre. Ajouter 2 grosses pincées d'épices pour poisson.
Laisser mariner pendant une heure au minimum, en retournant plusieurs fois le poisson dans la marinade.
Faire cuire les épinards pendant 5 minutes dans un verre d'eau salée. Les égoutter soigneusement. Les faire sauter quelques minutes avec un peu de beurre. Assaisonner en sel & poivre du moulin.
Laisser refroidir. Réserver.
**Le montage :**Égoutter le saumon en conservant la marinade.
Le détailler en lamelles épaisses.
Étaler la pâte à brioche en un grand rectangle. Répartir les lamelles de saumon.
Couvrir de comté râpé. Disposer les feuilles d'épinards sur toute la surface.
Fermer le pâté en soudant la pâte bien hermétiquement.
Faire une cheminée au centre et la maintenir ouverte à l'aide d'une bande de bristol.
Dorer au blanc d'œuf.
Laisser "pousser" à l'abri des courants d'air pendant environ 30 minutes.
Enfourner pour 40 minutes.
**La sauce :**Mettre la marinade dans une casserole et laisser réduire des deux tiers à feu vif.
Ajouter la crème.
Vérifier l'assaisonnement et parfumer d'une bonne pincée de piment d'Espelette.
Laisser épaissir pendant quelques minutes en remuant.
Servir le coussin tranché en tranches épaisses et accompagné de la sauce.